

CHAUMONTET & Co

Spécial Fêtes 2022



CHRISTMAS LOADING...

Click & Collect

20 Rue Vallon- Thonon-les-Bains
Tel : 04.50.73.64.47 WWW.CHAUMONTET.COM

Découvrez nos créations originales pour vous régaler à Noël



Noël Scintillant

10€00

Boule de Noël en chocolat noir
et lait, illuminée d'étoiles
garnie de friture en chocolat
100gr



Edition
Limitée

Teddy l'Ours Skieur

16€00

Disponible en chocolat noir, lait ou blanc
Garni de friture en chocolat
160gr



P'tit Biscuit à dévorer!

25€00

Assortiment spécial Noël
Mendiants, truffes, orangettes, fritures,
napolitains, amandes en chocolat
330gr



Sapin enchanté

28€00

Idéal pour illuminer vos tables de fêtes
Réalisé en chocolat noir et lait
garni de friture en chocolat
280gr



Couronne de Noël & son flocon gourmand

16€00

Disponible en
Chocolat noir ou lait
160gr



Père Noël au praliné

7€00

chocolat noir ou lait,
garni de praliné
100gr

Retrouvez toutes
nos créations de fêtes
sur Notre



www.chaumontet.com



Boule de Noël

6€00

Boule en métal garnie
de gourmandises chocolatées
60gr

Nos Créations Spécial Fêtes

IMAGINE



Entremets disponible en taille unique de 6 personnes 38€

Edition
Limitée

Accompagné de son ours polaire en chocolat

Mousse vanille de Tahiti, Crémeux chocolat lait, Caramel fleur de sel,

Biscuit sans farine de blé au chocolat, Croustillant praliné

Casse-Noisette



Bûche disponible en taille unique de 6 personnes 33€

Mousse noisette, Crème brûlée noisette, Caramel noisette, Biscuit moelleux

Nos Bûches

Tailles disponibles 4 pers 22€ - 6 pers 33€ - 8 pers 44€

STARDUST :



Crème légère au marron, crème brûlée à la vanille de Madagascar,

Biscuit chocolat sans farine de blé et Croustillant praliné

LADY SNOW :



Mousse ananas & citron vert, Gelée de passion, Compotée de mangue, Biscuit madeleine aux zestes de citron

GET BACK :



Mousse chocolat au lait, Crémeux chocolat noir, Biscuit et Croustillant praliné noisette feuilletine

RED SUGAR :



Mousse vanille **BIO** de Madagascar, Coulis Framboise & Myrtille, Croustillant riz soufflé

Biscuit sans farine de blé

Passez vos commandes
de Noël
au plus tard
le 19 Décembre

Nos Bûches Glacées « Dreams ON »

Tailles disponibles : 4 pers 22€ 6 pers 33€ 8 pers 44€



Vanille & Framboise

Glace à la vanille **BIO** de Madagascar, Sorbet framboise & Meringue Française

Fruits exotiques

Sorbet mangue et ananas, cœur passion & Meringue Française



Cocktail Party

....Nos Salés....

Plateau Gourmet 40 €

10 Verrines salées & 10 Sandwichs cocktails

- Purée de potimarron, Pétoncle aux agrumes
- Tartare de saumon, courgette, mangue & grenade
- Cappuccino de cèpes à l'huile de noisette
- Foie gras & Chutney de figue
- Jambon Serrano, Mascarpone truffé
- Crabe, Avocat et Aneth

Choix au détail (mini 5 pièces / parfum) :

Verrines salées : 1€90

- Purée de potimarron, Pétoncle aux agrumes
- Tartare de saumon, courgette, mangue & grenade
- Cappuccino de cèpes à l'huile de noisette

Sandwichs cocktails : 1€90

- Foie gras & Chutney de figue
- Jambon Serrano, Mascarpone truffé
- Crabe, Avocat et Aneth

Tartelettes cocktail : 1€30

- Quiche
- Pizza
- Saumon
- Poulet & Curry

Feuilletés apéritifs salés :

42 €/kg (1pers =50gr)

Pains « Surprise » :

4 à 6 pers : 24 pièces

8 à 10 pers : 40 pièces

- | | | |
|------------------------------------|------|------|
| - Saumon fumé & beurre d'herbes | 31 € | 36 € |
| - Foie gras & Chutney de figue | 31 € | 36 € |
| - DUO Charcuterie & Fromage | 24 € | 29 € |

.....Nos Sucrés.....

Plateau Tentation 45 €

10 Verrines sucrées assorties, 9 moelleux assortis, 10 Macarons assortis

Choix au détail «Mini 5 pièces / parfum» :

Verrines sucrées 1€90 :

- Crème praliné & caramel beurre salé
- Mousse coco & Caramel f. exotiques

Moelleux 1€30 :

- Chocolat
- Fruits rouges
- Pistache

Macarons 1€20 :

16 parfums au choix

Nos fabrications sucrées peuvent contenir des Allergènes : F.à.coques, Oeuf, Lait, Gluten, Soja

Nos fabrications salées peuvent contenir des Allergènes : Oeuf, Lait, Gluten, Soja, Moutarde, Sésame, Poisson, Crustacé, Cèleri



Craquez pour notre Univers haut en Gourmandise



Magie de Noël

29€00

Coffret de bonbons en Chocolat ,
Caramels, Truffes au praliné
Oranges confites
350gr



Papillotes Maison

16€00

Ganaches, Pâtes de fruits
Pâtes d'amande...
150gr



Coffret « 100% Chaumontet »

56€

- 1 Coffret 12 chocolats
- 1 Coffret 8 macarons
- 1 Caviar en chocolat
- 1 Ecrin de pâte de fruits



Coffrets de chocolats maison

12 chocolats assortis	14 €
24 chocolats assortis	27 €
48 chocolats assortis	52 €

Coffret « 100% Chocolat »

34€

- 1 Chocolat chaud Maison 150gr
- 1 Père Noël au praliné
- 1 Tablette de chocolat maison
- 1 Grande fleurs aux fruits secs

Ou

Coffret « 100% Gourmandise »

38€

- 1 pâte à tartiner à la noisette
- 1 coffret 8 macarons
- 1 barre de nougat maison
- 1 régallette de pâtes de fruits
- 1 Flocon de neige en chocolat

Spécialités Maison

Marrons glacés, Mendiants, Orangettes,
Truffes, Pâtes de fruits...



- Nos Galettes des Rois -

à partir du Mercredi **4 janvier 2023**

Nos Saveurs à découvrir :

- Frangipane Nature

*nouveauté
2023* - Frangipane, Zestes d'agrumes & Coco
(Taille unique en forme de bonnet - 6 personnes)

- Frangipane & Caramel beurre salé

- Brioche tournée Nature

Brioche tournée fourrée au praliné *spécialité*

-Brioche au sucre

-Brioche aux pralines....

- Nos Horaires de Fêtes -

Dimanche 18 Décembre : 11h00 - 18h00

Lundi 19 Décembre : 10h00 - 18h00

Vendredi 23 Décembre : 09h00 - 18h00

Samedi 24 Décembre : 09h00 - 17h30

Dimanche 25 Décembre & Lundi 26 Décembre : FERMÉ

Vendredi 30 Décembre : 09h00 - 18h00

Samedi 31 Décembre : 09h00 - 17h00

Dimanche 1, lundi 2 , Mardi 3 Janvier 2023 : FERMÉ